

**WASEM**  
KLOSTER



## FAMILIE UND TRADITION

Von Generation zu Generation wurde und wird bei uns der Staffelstab weitergereicht, damit in unserem Weingut – wie in der Natur – alles im Fluss bleibt. Tradition bedeutet für uns, die Dinge immer ein bisschen besser machen zu wollen, denn das war schon immer die Grundlage unseres Erfolges. Das bedeutet nicht Fortschritt um jeden Preis. Aber das Alte soll nicht um seiner selbst willen erhalten bleiben, wenn sich das Neue als besser erweist. Und was das Beste ist, zeigt schließlich allein die Erfahrung. Heute führt die dritte und vierte Generation das Familienunternehmen Wasem mit großem Erfolg: Holger Wasem leitet das Weingut zusammen mit seinen Söhnen Julius und Philipp, diese sind studierte Winzer und Önologen und bringen ihre eigenen Ideen ins Weingut mit ein. Ehefrau Karin führt die Gastronomie, Sohn Gerhard und sein Team leiten seit 2017 das Veranstaltungsbüro im Kloster Engelthal mit viel Elan und neuen Innovationen.

# EMPFEHLUNGEN

## Backofen-Kürbis

*Birnen-Chutney / Ziegenkäsemousse / Hafercrunch / Preiselbeerdressing*

18,- €

## Wildschweinragout

*Gebratene Pilze / geröstete Beete / Serviettenknödel*

28,-€

## Fasanenbrust im Speckmantel

*Spätburgunderjus / Rahmwirsing / Kartoffelkrapfen*

41,- €

## Hasenrückenfilet

*Holunder-Apfeljus / gebratener Blumenkohl / Haselnussspätzle*

36,- €

## Birnen-Mascarpone mousse

*Maronenganache / Johannisbeergelee*

13,- €

---

## Aktion -Rheinhessen genießen-



Geschmorter Tafelspitz  
vom Limousin Rind | Meilinger Hof  
*Spätburgunderjus | Gemüse-Kartoffelgratin  
mit Kartoffeln vom Bauern Roth*

27,- €

# MENÜ

Gerne können Sie die Speisen aus unserer Karte auch als Menü genießen.  
Hierzu können Sie sich Ihr gewünschtes Menü individuell zusammenstellen.

	2-Gang Menü	44, - €
	3-Gang Menü <i>dazu einen Erfrischungsgang</i>	54, - €
	4-Gang Menü <i>dazu einen Erfrischungsgang</i>	64, - €

# WEINBEGLEITUNG

Wir freuen uns, Ihnen ab zwei Gängen eine abgestimmte Weinbegleitung zu Ihrer individuellen Speisenauswahl anzubieten.

Lassen Sie sich von unserer Auswahl erlesener Weine inspirieren, die perfekt auf die Aromen Ihrer Gerichte abgestimmt sind und genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Weinbegleitung - 3,50, - € / Gang

# VORSPEISEN



Vitello <i>Zitronen-Schmand / Schmelz-Tomate / Friséesalat</i>	17,-
Nocken von Räucherforellenmousse auf buntem Blattsalat <i>Croûtons / Zitronendressing</i>	17,-
Bloody Mary [vegan] <i>Apfel-Selleriesalat / Tomatensorbet</i>	15,-
Brotsalat [vegetarisch] <i>Rucola / Gemüse / Feta / Basilikum-Pesto</i>	16,-

Die Allergenkezeichnung kann beim Service eingesehen werden.

# HAUPTSPEISEN



Gebratener Kohlrabi [vegan] <i>Senfcreme / Paprika / Backofenkartoffel</i>	23,-
Hausgemachte Nudeln [vegetarisch] <i>Grillgemüse / Chili / Kräuter</i>	23,-
Zanderfilet <i>Senfkruste / Weißwein- Gemüse / Bulgur</i>	29,-
Zwiebelrostbraten <i>Spätburgunderjus / Spitzkohl / Kartoffelpüree</i>	29,-
Kalbsleber gebraten <i>Rotweinbirne / Röstzwiebel / Kartoffelstampf</i>	28,-

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.

## DESSERTS

Schokoladentraum

*Parfait von weißer Schokolade / Mousse au Chocolat / Saisonaler  
Fruchtkompott*

13,-

Birnen-Mascarpone mousse

*Maronenganache / Johannisbeergelee*

13,-

## KLEINIGKEITEN ZUM WEIN

Spundekäs' mit Laugenkonfekt

7,-

Käseauswahl von der Lehmühle

*Weingelee / Feigensenf / Trauben / Nüsse*

14,-

Die Allergenkennzeichnung kann beim Service eingesehen werden.